

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2001年2月8日 (08.02.2001)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 01/08508 A1

(51) 国際特許分類: A23L 1/10, 1/16, 3/36

(21) 国際出願番号: PCT/JP00/05054

(22) 国際出願日: 2000年7月28日 (28.07.2000)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:
特願平11/217126 1999年7月30日 (30.07.1999) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 日本酸素株式会社 (NIPPON SANSO CORPORATION) [JP/JP];
〒105-0003 東京都港区西新橋1丁目16番7号 Tokyo (JP).

Katsumi) [JP/JP]. 古山憲輔 (FURUYAMA, Kensuke) [JP/JP]. 安藤敏文 (ANDOU, Toshifumi) [JP/JP]. 竹村加州男 (TAKEMURA, Kazuo) [JP/JP]. 為貝 朗 (TAMEGAI, Akira) [JP/JP]; 〒105-0003 東京都港区西新橋1丁目16番7号 日本酸素株式会社内 Tokyo (JP).

(74) 代理人: 木戸一彦 (KIDO, Kazuhiko); 〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1丁目9番16号 丸石第二ビル Tokyo (JP).

(81) 指定国 (国内): AU, CN, JP, KR, US.

(84) 指定国 (広域): ヨーロッパ特許 (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE).

添付公開書類:
— 国際調査報告書

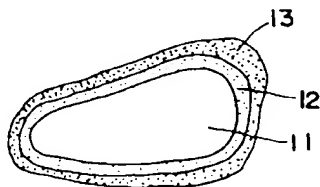
(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 山本達也 (YAMAMOTO, Tatsuya) [JP/JP]. 松崎勝巳 (MATSUZAKI,

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: FROZEN FOODS AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME

(54) 発明の名称: 凍結食品及びその製造方法



(57) Abstract: Frozen foods which have been frozen in the state where the surface of the main material (cooked rice grains, pasta pieces, etc.) is coated with a moisture migration-preventive layer and the outer face of this moisture migration-preventive layer is coated with a sauce layer. Since the main material (cooked rice grains, pasta pieces, etc.) is homogeneously mixed with the sauce, these frozen foods can be packaged separately and each pack has stable qualities with homogeneously mixed main material and sauce. These frozen foods can be produced by a process involving the step of mixing the main material with a primary sauce forming the moisture migration-preventive layer, the first freezing step of freezing the main material thus treated, the step of mixing the main material with a second sauce, and the second freezing step of freezing the main material thus treated.

/続葉有/

WO 01/08508 A1